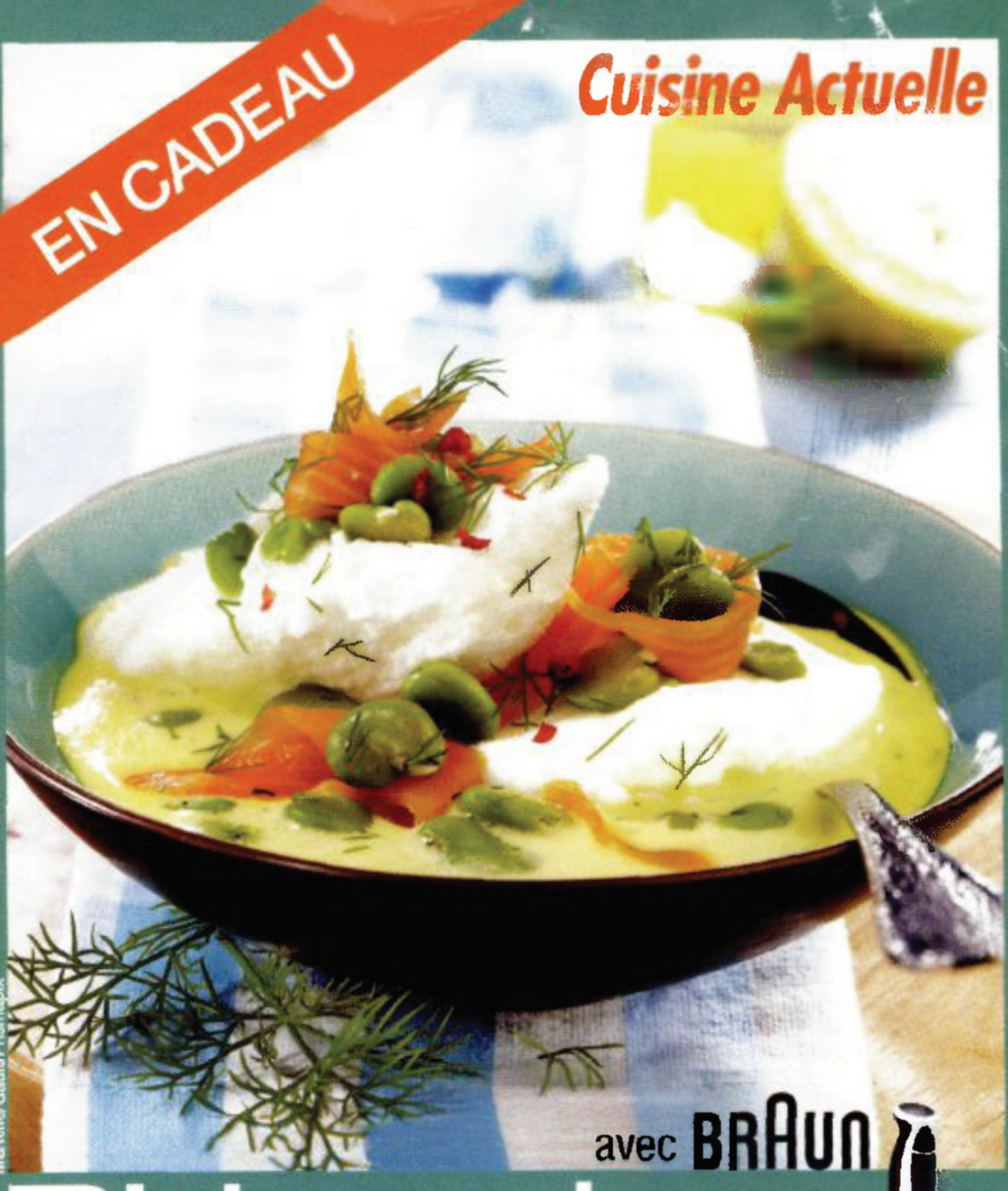
EN CADEAU

Cuisine Actuelle



Marielle/Gaull/Prismapix

avec BRAUN

P'tits plats créatifs

25 recettes sim-pli-ssimes

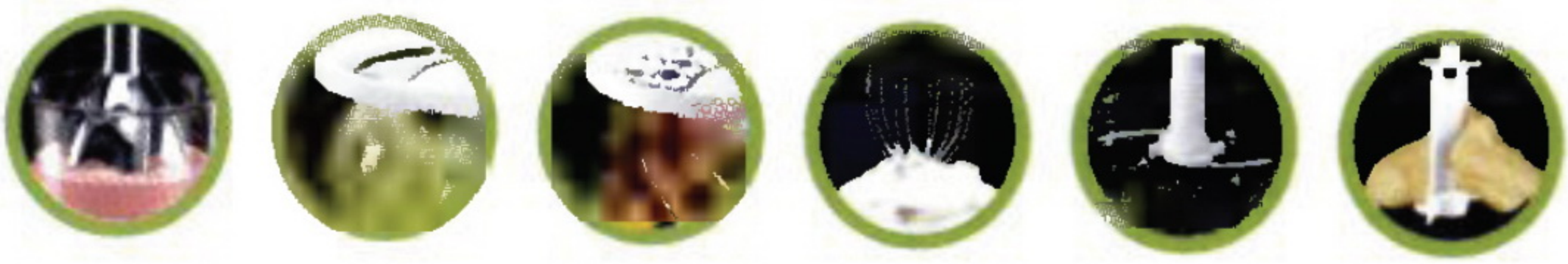
PUBLICITÉ

Cuisinez varié et équilibré, avec 1 seul appareil !

Moment privilégié de détente et de convivialité en famille, la cuisine au quotidien peut prendre du temps. Gagnez en efficacité et régalez toute la famille grâce à un assistant hors pair. Multifonctions et « tout en un », le nouveau robot **Multiquick Artiste Pâtisserie** accomplit pour vous une multitude de tâches en un minimum de temps.

Grâce à ses accessoires interchangeables en un seul « click », vous réalisez rapidement une très grande variété de recettes !

Il sait
... mixer, trancher et râper les légumes, monter les œufs en neige, hacher la viande et pétrir la pâte !



Avec le Multiquick Artiste Pâtisserie, préparez de bons plats sans passer des heures en cuisine !

BRAUN

Avec un zeste d'imagination…

… et aussi bien sûr un bon équipement, concoctez en un tour de main pour famille et amis des petits plats inventifs.

RÉINVENTER LES CLASSIQUES

Vous carburez au gaspacho ? Cette soupe froide se prête à d'autres parfums, concombre et petit pois en tête. Quant aux pizzas et quiches, elles prennent du pep, garnies des légumes d'été.

VARIER LES COUPES

Fan des grandes salades ? Mettez-y les formes ! Râpez, émincez en julienne, taillez en bâtonnets, coupez en rondelles : ça change tout, même le goût !

JOUER AVEC LE CROUSTILLANT

Passez fines herbes et fruits secs à la moulinette ! Noix, noisettes, pistaches et amandes broyées en panure donnent du croquant aux salades. Un beurre parfumé d'agrumes râpés et de fines herbes hachées égaye le poisson vapeur.

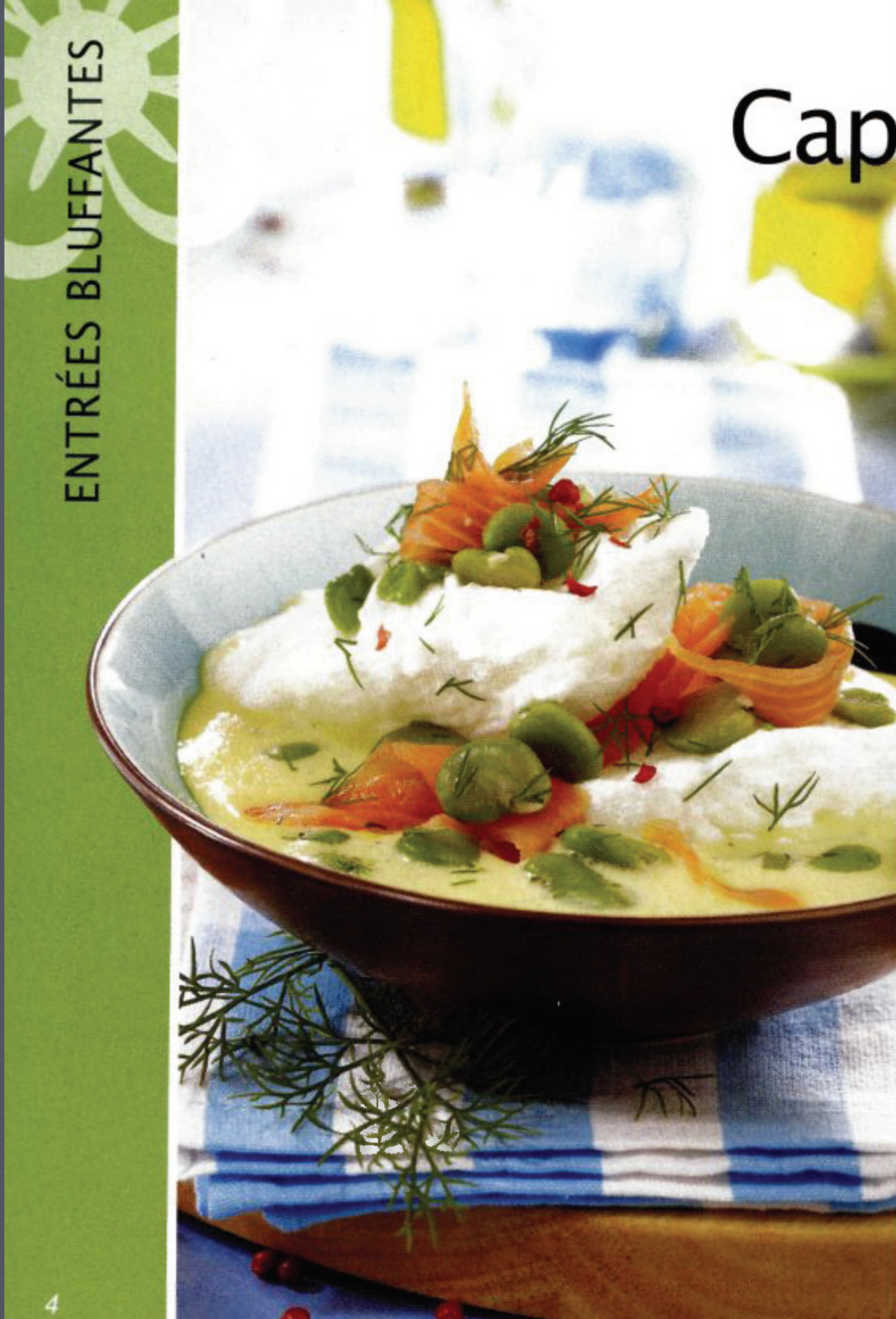
Photo : Braun

Édité par Prisma Presse. Directeur de la publication : Rolf Heinz
Imprimé en France : Imprimerie Guillaume,
74 rue d'Armentières, 59560 Comines

Supplément à Cuisine Actuelle juin 2010. Ne peut être vendu séparément.

PEFC
PEFC/10-31-1410
PROMOUVOIR LA GESTION DURABLE DE LA FORÊT

ENTRÉES BLUFFANTES



sur la fraîcheur

Quand créativité en cuisine rime avec simplicité, les entrées sortent le grand jeu.

Iles flottantes de la mer

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 min - Cuisson : 20 min

1 Écossez 800 g de **fèves fraîches** puis faites-les cuire 8 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les, rafraîchissez-les et retirez la peau. Mixez la moitié avec un mixer plongeant. Rincez 1 **citron non traité.** Hachez son zeste avec 3 branches d'**aneth** (réservez-en pour le décor). Recueillez le jus du citron. Portez 50 cl de **lait** à ébullition avec le zeste.

2 Montez 4 **blancs d'œufs** en neige ferme avec 1 pincée de sel. Faites pocher de grosses cuillerées de blancs en neige dans le lait frémissant en les tournant à mi-cuisson. Égouttez-les sur un linge propre.

3 Dans un bol, délayez avec un peu de lait les jaunes d'œufs, **salez** et **poivrez.** Versez dans la casserole et laissez épaissir sur feu doux en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Hors du feu, incorporez la purée de fèves et le jus de citron.

4 Réchauffez le reste des fèves à la poêle dans 25 g de **beurre.** Versez la crème dans des assiettes creuses, répartissez les blancs pochés et 200 g de **truite fumée** coupée en lamelles. Décorez d'aneth et servez tiède ou froid.

FACILE AVEC BRAUN

Surprenez vos convives avec cette île flottante salée et surtout facilitez-vous la vie. Hacher les herbes. Monter les blancs en neige. Ou encore mixer les fèves… Tout se fait avec le bloc moteur et ses accessoires malins. Simple et inventif !

Photos : Marielle/Gault/Prismapix. Braun

LE TRUC MALIN

Réservez le brie quelques minutes au congélateur avant de le mélanger, au robot, avec le beurre.

Photo : Kompaniitch/Prismapix. Recette : Mourgues/Prismapix

Duo de fromages en terrine

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 min - Cuisson : 10 min - Attente : 12 h

1 Tapissez un moule en silicone de film alimentaire. Rincez 4 branches de **céleri** et découpez-les aux dimensions de la longueur du moule. Faites-les cuire à la vapeur pendant 10 min et épongez-les.

2 Retirez la croûte d'1 **brie.** Mélangez-le ensuite avec 150 g de **beurre** préalablement écrasé et malaxé. **Salez, poivrez.** Découpez 200 g de **bleu de Bresse** en morceaux.

3 Garnissez le moule avec la préparation au brie, le bleu de Bresse et le céleri. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients. Recouvrez de film étirable et réservez 12 h au réfrigérateur.

4 Démoulez la terrine et servez-la en tranches, accompagnée de crudités.

Verrines de betterave à la mousse de persil

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 30 min

1 Lavez et égouttez 2 bouquets de **persil plat,** plongez-les dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égouttez et mixez avec 2 cuil. à soupe d'eau de cuisson. Laissez refroidir.

2 Montez 4 **blancs d'œufs** en neige, incorporez-les délicatement à la purée de persil, réservez au frais.

3 Pelez et coupez 1 **betterave cuite** en petits dés, répartissez dans 4 verrines.

4 Mélangez dans un bol 1 cuil. à soupe d'**huile d'arachide** avec 1 cuil. à café d'**huile de sésame** et 1 cuil. à café de **vinaigre de Xérès. Salez, poivrez.**

5 Versez la sauce sur les betteraves, déposez la mousse de persil dessus. Servez très frais.

Photo : Rouvrais/Prismapix. Recette : Hector Barotoqui/Prismapix

Velouté de petits pois au thym

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 20 min - Cuisson : 15 min - Attente : 1 h

1 Écossez 800 g de **petits pois frais.** Portez à ébullition 1 l d'eau, 2 cuil. à s. de **fond de volaille** et 2 cuil. à c. de **thym** dans une casserole. Versez les petits pois et laissez cuire 8 min.

2 Mixez 2 louches de petits pois et de jus avec1 **œuf, sel** et **poivre.** Répartissez dans 4 verrines. Couvrez et tenez au chaud.

3 Mixez les petits pois restants, ajoutez 20 cl de **crème liquide** et mixez à nouveau. Réchauffez à petits bouillons.

4 Versez le velouté dans les verrines, ajoutez 1 cuil. à c. de thym, servez aussitôt.

Photo : Rouvrais/Prismapix

Tartare de maquereaux à la brume d'orange

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 min - Attente : 30 min

1 Rincez 1 **orange non traitée,** prélevez le zeste.

2 Essuyez 6 **filets de maquereaux.** Hachez-les avec le zeste d'orange, 3 cuil. à soupe d'**huile d'olive,** 1 filet de jus d'orange, le jus d'1 **citron,** 1 bouquet de **basilic** et 1 cuil. à café de **baies roses** écrasées. **Salez** et **poivrez.** Réservez 30 min au frais.

3 Placez le tartare dans quatre coupelles et accompagnez de pain grillé.

LE TRUC MALIN

S'il reste des arêtes, retirez-les avec une pince à épiler.

Photo : Rouvrais/Prismapix

Quiches,

Sortez la farine, enfilez votre plus joli

Pizza bianca

4 PERSONNES
Préparation : 5 min
Cuisson : 15 min
Attente : 1 h

1 Versez 250 g de **farine,** 1/2 sachet de **levure déshydratée,** 1/2 cuil. à c. de **sel,** 3 cuil. à s. d'**huile d'olive,** 10 cl d'eau dans la cuve d'un robot. Pétrissez 5 min puis laissez reposer 1 h à couvert.

2 Préchauffez le four à th. 7-8 (230 °C). Divisez la pâte en 12 boules. Étalez-les sur le plan de travail fariné et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

3 Mélangez 2 cuil. à café de **pesto** avec 2 cuil. à soupe d'**huile d'olive.** Badigeonnez-en les ronds de pâte.

4 Coupez 2 boules de **mozzarella.** Répartissez les morceaux sur les pizzas. Arrosez d'1 filet d'huile d'olive. Enfournez 15 min. Servez les pizzas décorées d'une feuille de **basilic.**

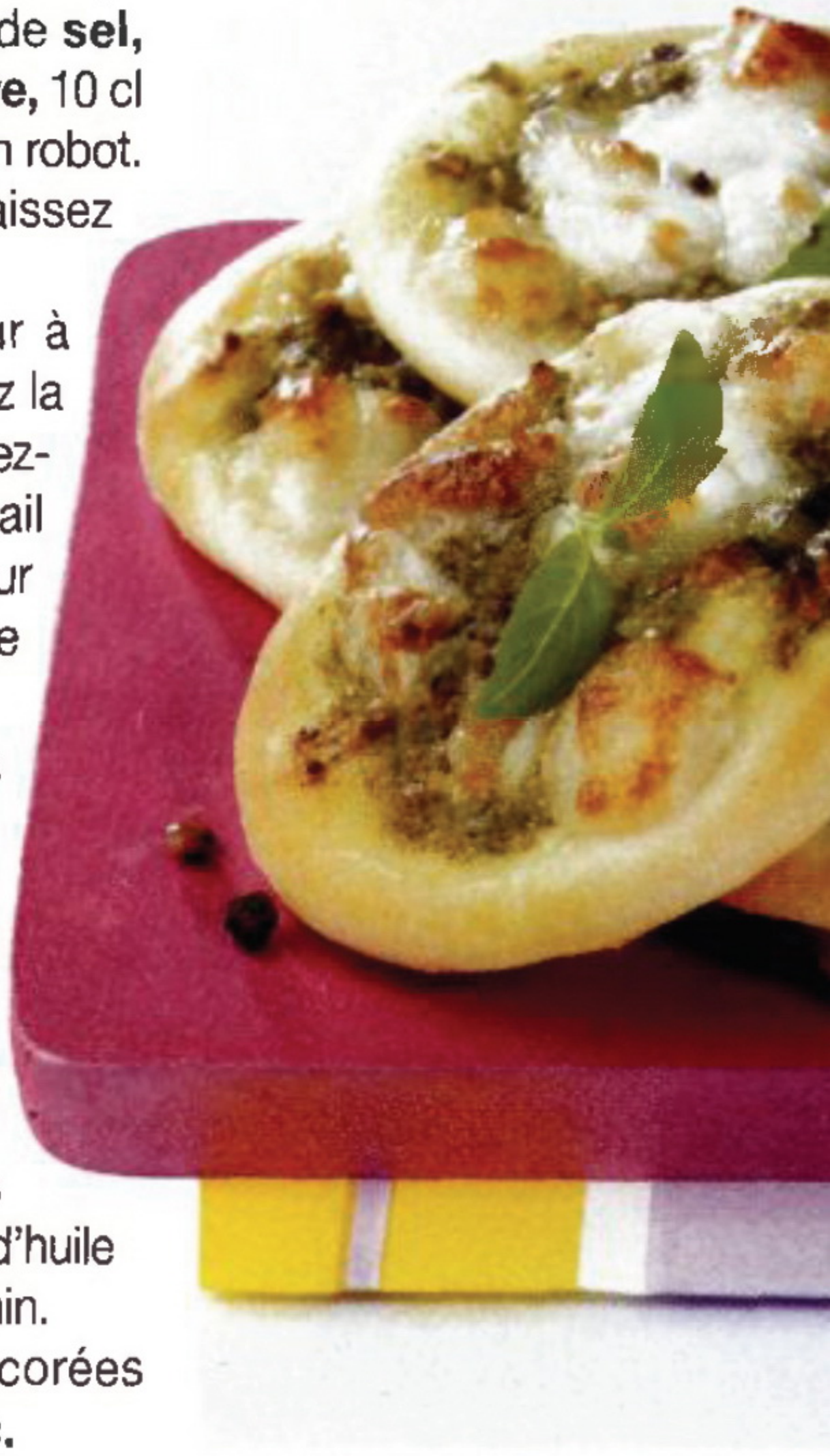


Photo : Marielle/Gault/Prismapix. Recette : Bardinet/Prismapix

pizzas et Cie

tablier et réveillez le pizzaiolo qui sommeille en vous.

LE TRUC MALIN

Plus fun, variez les garnitures : tapenade et chèvre, c'est super bon aussi.

Pizza aux aubergines grillées

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min - Attente : 1 h

1 Versez 250 g de **farine,** 1 sachet de **levure déshydratée,** 1 cuil. à café de **sel,** 3 cuil. à s. d'**huile d'olive** et 15 cl d'eau dans la cuve d'un robot. Pétrissez 5 min. Laissez reposer 1 h à couvert.

2 Lavez 2 **aubergines** et coupez-les en rondelles. Disposez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Badigeonnez-les au pinceau de 2 cuil. à soupe d'**huile d'olive.** Salez, **poivrez.** Faites-les griller quelques minutes de chaque côté sous le gril du four.

3 Préchauffez le four à th. 8 (240 °C). Farinez le plan de travail. Étalez 4 pâtons en disques d'environ 15 cm. Garnissez-les chacun de 30 cl de **coulis de tomates,** de 80 g de **parmesan** râpé et de tranches d'aubergines grillées. Ajoutez de fines lamelles coupées dans 4 boules de **mozzarella.** Badigeonnez les pizzas d'huile d'olive, enfournez 10 min.

4 En fin de cuisson, cassez 1 **œuf** au centre de chaque pizza. Servez dès que le blanc d'œuf est cuit.

Photo : Rouvrais/Prismapix

UNE PÂTE, DES PAINS

Magique, votre pâte à pizza se transforme à volonté : roulée sur elle-même, comme un croissant, du pain italien ; étalée et entaillée dans la longueur, piquée de fromage ou d'olives, et voilà une fougasse.

LE TRUC MALIN

Faites comme les pros, réservez votre pâte maison au moins 1 h au frais dans son moule avant de la garnir.

Quiche des bois au magret

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 10 min
Cuisson : 40 min

1 Préchauffez le four à th. 6-7 (200 °C). Egouttez puis rincez 1 bocal de 300 g de **cèpes** et 1 boîte de 300 g de **champignons de Paris.** Faites-les sauter dans une poêle avec 1 cuil. à s. d'**huile d'olive** 5 min à feu vif.

2 Éliminez le gras de 100 g de **magret de canard fumé tranché.** Coupez-le en lanières. Ajoutez-les aux champignons avec 1/2 boîte d'**estragon surgelé. Salez, poivrez.** Laissez cuire 2 min.

3 Déroulez 1 rouleau de **pâte feuilletée** dans un moule à tarte de 25 cm garni de papier sulfurisé. Piquez le fond de la pâte avec une fourchette.

4 Fouettez 30 cl de **crème fraîche épaisse** avec 4 **œufs,** 1/4 de cuil. à café de **muscade,** du **sel,** du **poivre.** Versez la poêlée de champignons sur la pâte, puis la crème, et enfournez 30 min. Servez tiède.

Photo : Rouvrais/Prismapix

Quiche au chèvre et aux légumes

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 min - Cuisson : 35 min
Attente : 1 h 10

LE TRUC MALIN
Ne cuisez pas trop le brocoli à l'eau, il doit rester croquant. Il continuera à cuire dans la tarte.

1 Dans le bol d'un robot, versez 200 g de **farine** tamisée, 1/2 cuil. à café de **sel,** 90 g de **beurre pommade** en petits morceaux. Pétrissez quelques minutes jusqu'à obtention d'une pâte souple et homogène. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.

2 Plongez 200 g de **brocoli** en bouquets dans l'eau bouillante salée 5 min et égouttez.

Dans un saladier, battez 3 **œufs**, ajoutez 20 cl de **crème fluide** et 150 g de **fromage de chèvre frais** écrasé. Salez, **poivrez.**

3 Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Étalez la pâte dans un moule de 20 cm. Versez-y la préparation au fromage, déposez les brocolis et 150 g de **tomates cerises.** Saupoudrez de 20 g de **fromage râpé.** Enfournez 30 min. Laissez reposer 10 min dans le four et servez.

Photo : Kompalitch/Prismapix. Recette : Mourgues/Prismapix

Cake tandoori

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 20 min
Cuisson : 55 min
Attente : 30 min

1 Faites mariner 30 min 200 g de **blancs de poulet** en dés dans 4 cuil. à soupe d'**épices à tandoori** et 2 cuil. à soupe d'**huile d'olive.**

2 Dans un robot, mélangez 3 **œufs** avec 150 g de **farine avec poudre levante,** 8 cl d'**huile,** 13 cl de **lait** chaud et 100 g de **gruyère râpé. Salez, poivrez.** Préchauffez le four à th. 6 (180 °C).

3 Poêlez 1 **oignon** et 2 **tomates** émincés avec 1 cuil. à s. d'huile d'olive, jusqu'à évaporation du jus. Ajoutez le poulet, laissez cuire 5 min puis incorporez-le refroidi dans la pâte.

4 Versez dans un moule à cake graissé puis enfournez pour 45 min. Faites refroidir, démoulez et dégustez à température ambiante.

LE TRUC MALIN
À chacun son cake ! Cuisez-les dans des moules individuels en silicone ou façon muffins.

Photo : Nicol

C'EST RÂPÉ !

Fes

LE TRUC MALIN

Citronnez la pomme pour éviter qu'elle noircisse.

tival de légumes

Crus ou cuits, les légumes prennent leurs quartiers d'été ! Les crudités étonnent, s'accompagnent de flans, et on se régale.

Duo de carottes râpées et de granny aux fruits secs

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 min

1 Dans un bol, préparez la vinaigrette en émulsionnant **sel, poivre,** 1 cuil. à café de **miel,** 1 cuil. à s. de **vinaigre de cidre** et 3 cuil. à s. d'**huile de colza.** Ajoutez 40 g de **raisins secs.** Couvrez d'un film et réservez.

2 Pelez 4 **carottes.** Coupez leurs extrémités et râpez-les. Lavez et séchez 2 **pommes granny smith.** Coupez-les en deux et épépinez-les. Râpez 1 pomme et tranchez la seconde en fines tranches. Mélangez.

3 Brisez 40 g de **noisettes** en gros éclats. Dans un saladier, mélangez-les avec les carottes et les pommes. Arrosez de vinaigrette au miel et servez aussitôt.

FACILE AVEC BRAUN

Fraîchement râpées. les crudités sont bien meilleures ! Vite, je transforme mon mixeur en robot. Râpe à trous pour les carottes. Trancheuse pour les rondelles de pommes. Le grand bol accueille le tout. Pour hacher les fruits secs, j'utilise le mini-hachoir.

Photo : Bagros/Sucré Salé. Braun

Flans de chou-fleur

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

1 Rincez 1 **chou-fleur** et détaillez-le en fleurettes. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée 5 min. Égouttez-les.

2 Fouettez 6 **blancs d'œufs** en neige. Mixez le chou-fleur, incorporez peu à peu 25 cl de **crème liquide,** les blancs d'œufs, **salez et poivrez.**

3 Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). **Beurrez** des ramequins et remplissez-les avec la préparation au chou-fleur. Faites cuire 40 min au bain-marie (les flans doivent être fermes). Laissez-les refroidir.

4 Démoulez les flans sur les assiettes, parsemez d'1 cuil. à soupe de **baies roses**, de 100 g de **cheddar** en copeaux et de quelques pluches de **cerfeuil.**

Photo : Marielle/Gault/Prismapix

LE TRUC MALIN
À défaut de cheddar, la mimolette fait un second rôle très honorable.

Trio de sauces avec crudités

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 30 min

1 Rincez 1 barquette de **tomates cerises,** 4 **mini-fenouils** et 4 **branches de céleri.** Pelez 1/2 botte de **carottes fanes,** retirez les fils du céleri. Coupez les carottes, le céleri et les mini-fenouils en bâtonnets.

2 Mixez 1 **yaourt velouté à 0 %** avec 1 cuil. à c. de **paprika.** Dans un autre bol, mixez 1 yaourt avec les zestes d'1 **citron jaune** et d'1 **citron vert** et son jus, **salez, poivrez**. Enfin, assaisonnez 1 yaourt avec 1 bouquet d'**estragon** ciselé et 1 cuil. à café de **sel au céleri.** Servez crudités et sauces ensemble.

Recette : Barotoquil/Prismapix. Photo : Rouvrais/Prismapix

C'EST RÂPÉ !

Salade de chou blanc

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 min

1 Lavez et séchez les feuilles de 2 **branches de menthe.** Ciselez-les. Dans un bol, émulsionnez le jus d'1 **citron** avec 4 cuil. à s. d'**huile d'olive, sel** et **poivre.** Ajoutez la menthe.

2 Lavez et coupez en deux 125 g de **tomates cerises.** Pelez 1/2 **concombre,** épépinez-le et coupez-le en dés. Émincez

à la menthe

4 **oignons frais** en leur conservant 5 cm de tige. Ôtez les premières feuilles d'1/2 **chou blanc.** Coupez-le en quartiers en retirant le cœur. Râpez-le en utilisant une grille fine. Dans un saladier, mélangez les légumes. Assaisonnez. Servez frais.

Photo : Sucré Salé

LE TRUC MALIN

Le demi-concombre peut lui aussi passer au robot, émincé en fines rondelles.

Petits flans de poivrons rouges

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

1 Émincez 2 **oignons,** 2 **gousses d'ail** et 2 **poivrons rouges.** Dans une sauteuse, faites-les mijoter avec 2 cuil. à s. d'**huile d'olive** 20 min. **Salez, poivrez.** Faites évaporer le liquide à découvert puis mixez.

2 Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Mélangez la purée de poivrons avec 2 **œufs,** 15 cl de **crème fluide,** 40 g d'**emmental** râpé, du sel et du poivre. Répartissez dans des ramequins **beurrés** et **farinés,** puis enfournez pour 20 min au bain-marie.

3 Coupez 1 **tomate** pelée en dés. Mélangez avec 2 cuil. à s. d'huile d'olive, 1 cuil. à s. de **vinaigre de cidre,** du sel et du poivre. Servez les flans avec la sauce à la tomate.

Photo : Kompalitch/Prismapix. Recette : Mouriques/Prismapix

Haché ? Gagné !

Imaginatives, les farces se glissent avec brio dans nos viandes et légumes.

Farcis du jardinier

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 30 min - Cuisson : 40 min

1 Laissez s'imbiber 1 tranche de **pain** rassis dans 2 cuil. à soupe de **lait.** Pelez 2 **échalotes et** 1 **oignon blanc,** rincez 1 bouquet de **persil plat.** Hachez-les avec 400 g de **poulet cuit** et 200 g de **poitrine fumée.** Mélangez avec le pain égoutté et 1 **œuf, salez, poivrez.**

2 Lavez 1 **poivron jaune,** 1 **poivron rouge,** 4 **courgettes** et 8 **tomates.** Découpez un chapeau dans 4 **oignons violets** et dans les tomates. Évidez-les de la moitié de leur chair, remplissez avec la farce.

3 Ouvrez les poivrons en quatre, coupez les courgettes en deux, épépinez-les et remplissez-les de farce. Enfournez les farcis arrosés d'1 filet d'**huile d'olive,** pour 40 min à th. 6 (180 °C). Servez chaud.

Photo : Rouvrais/Prismapix. Recette : Hector Barotoqui. Braun

FACILE AVEC BRAUN

Je fixe le bloc moteur sur le grand bol équipé de son couteau hachoir, et à moi les farces maison généreuses, avec viande, légumes et aromates. Réaliser en un tour de main des légumes farcis qui régalent toute la famille n'a jamais été aussi simple ! J'en profite.

LE TRUC MALIN

Préparez-les à l'avance puis congelez-les. Le jour J, il ne reste plus qu'à les cuire.

Courgettes farcies à la provençale

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 40 min - Cuisson : 40 min

1 Coupez 8 **courgettes rondes** au tiers de leur hauteur et évidez-les. **Salez** et **poivrez** l'intérieur et laissez-les dégorger, retournées sur une grille. Hachez leur chair.

2 Dans une poêle, faites revenir 2 gros **oignons** pelés et émincés dans 2 cuil. à soupe d'**huile d'olive** sans les laisser colorer. Ajoutez le hachis de courgettes, 2 cuil. à café de **thym,** du sel et du poivre. Remuez le tout sur feu vif. Laissez refroidir.

3 Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Poêlez 30 g de **pignons** à sec. Hachez-les et mélangez-les au hachis avec 1 botte de **coriandre** ciselée, 30 g de **parmesan** râpé, 35 g de **ricotta** et 2 **gousses d'ail** pelées. Garnissez-en les courgettes évidées, remettez les chapeaux et enfournez pour 30 min.

4 Servez les courgettes farcies arrosées de leur jus de cuisson et accompagnées d'une salade verte.

Photo : Rouvrais/Prismapix

Veau farci rôti au muscat corse

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 1 h

1 Hachez ensemble 2 **oignons,** 2 **échalotes,** 3 **gousses d'ail** pelés, 4 brins de **persil,** 4 brins de **romarin** et 150 g de **lard maigre.**

2 Chauffez 1 cuil. à s. d'**huile d'olive** dans une casserole, ajoutez le hachis et laissez-le cuire 5 min sans faire colorer. Attendez qu'il refroidisse avant de le mélanger avec 1 **œuf** et 2 cuillères à soupe de **chapelure.**

3 Faites une entaille dans 800 g de **quasi de veau** ou d'épaule, glissez-y la farce au lard et ficelez comme un rôti. Pelez et épépinez 2 **tomates,** concassez-les. Épluchez 150 g de **céleri-rave** puis découpez-le en cubes. Dans une casserole, faites flamber 25 cl de **muscat du Cap Corse.**

4 Dans une cocotte, faites dorer le rôti sur toutes ses faces dans 4 cuil. à s. d'huile d'olive. Ajoutez les tomates et les cubes de céleri, versez le muscat, **salez** et **poivrez.** Couvrez, laissez mijoter 1 h. Dégustez bien chaud.

Photo : Kompalitch/Prismapix. Recette : Mourgues/Prismapix

LE TRUC MALIN
Pour de jolies tranches qui ne s'affaissent pas, pensez au couteau électrique.

Croquettes d'agneau au sésame, coulis de tomates au tahiné

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

1 Ébouillantez 4 **tomates bien mûres,** pelez-les et épépinez-les. Mixez-les avec 1 cuil. à soupe de **vinaigre de cidre,** 1 cuil. à soupe de **tahiné** et 1 pincée de **piment.** Réservez cette sauce au frais.

2 Pelez 2 **gousses d'ail** et 2 **échalotes.** Hachez-les avec 400 g de **viande d'agneau** (épaule, gigot) et 4 brins de **persil plat.** Ajoutez 1 **œuf,** puis **salez** et **poivrez.**

3 Sur un plan de travail **fariné,** façonnez des boulettes de la taille d'une noix puis roulez-les dans 4 cuil. à soupe de **chapelure** mélangée à 1 cuil. à s. de **sésame blond.** Faites dorer les boulettes à la poêle dans 4 cuil. à soupe d'**huile d'olive,** puis enfournez pour 10 min à th. 6-7 (200 °C).

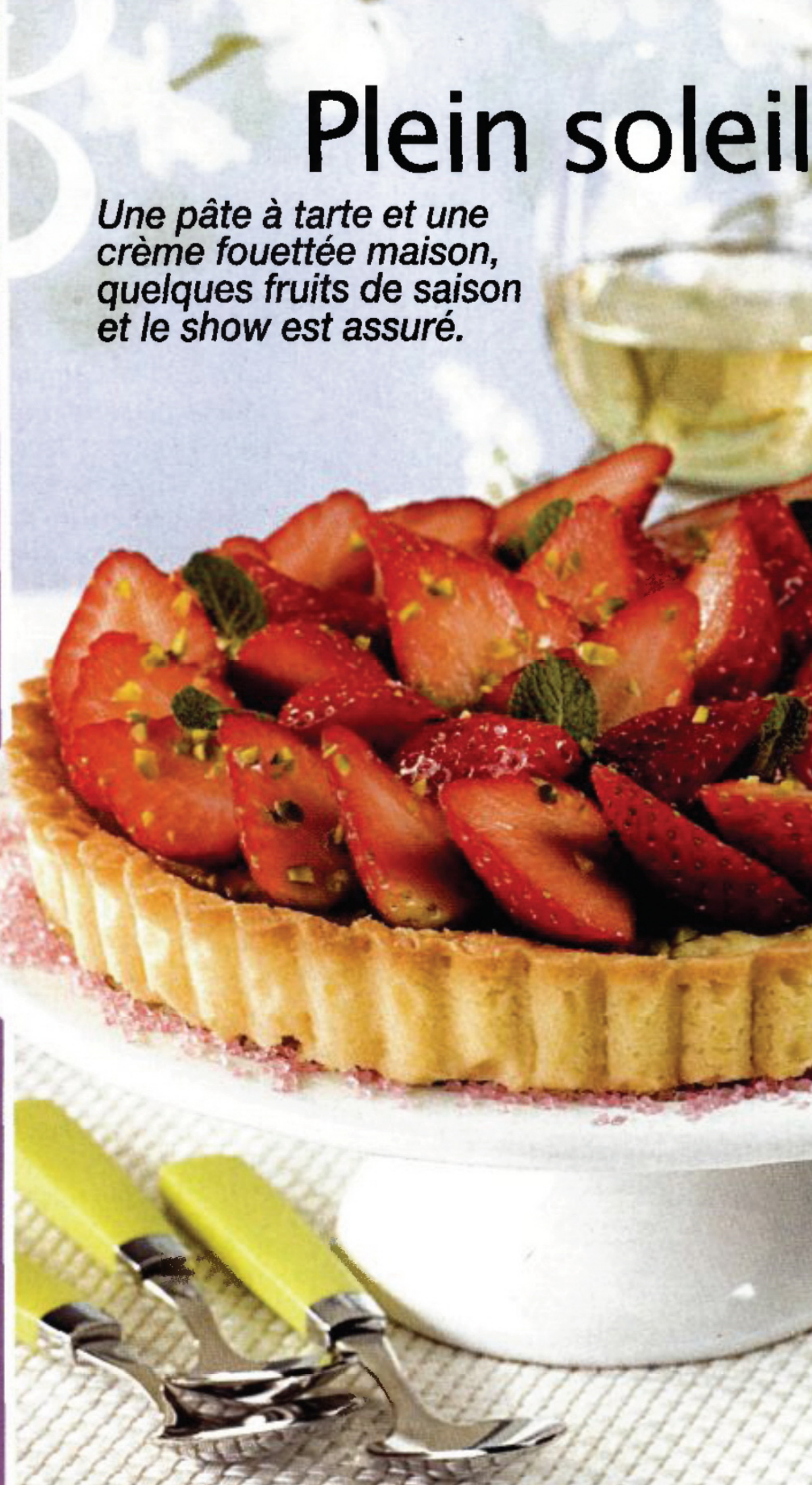
4 Servez-les chaudes avec la sauce à la tomate.

LE TRUC MALIN
Embrochées par trois sur des piques en bois, elles sont parfaites pour l'apéritif.

Photo : Kompalitch/Prismapix. Recette : Mourgues/Prismapix

Plein soleil

Une pâte à tarte et une crème fouettée maison, quelques fruits de saison et le show est assuré.



sur les fruits

Tarte aux fraises à la crème de pistache

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 30 min - Cuisson : 30 min

1 Dans la grande cuve du robot, préparez la pâte en pétrissant 100 g de **beurre** découpé en morceaux avec 200 g de **farine** et 1 **œuf,** puis réservez au frais.

2 Fouettez au mixeur 2 **jaunes d'œufs** avec 80 g de **sucre** et 125 g de **pistache en poudre.** Ajoutez 1 cuil. à soupe de **Maïzena** à la fin. Versez 20 cl de **lait** bouilli sur le mélange en fouettant. Reversez dans la casserole et faites épaissir à feu doux en fouettant de nouveau. Laissez refroidir.

3 Étalez la pâte sur le plan de travail fariné. Garnissez-en un moule à tarte de 23 cm. Piquez le fond à la fourchette. Recouvrez de papier cuisson et de légumes secs. Faites cuire à blanc pendant 10 min à th. 5 (180 °C). Retirez papier et légumes secs.

4 Poursuivez la cuisson 15 min. Recouvrez de crème. Équeutez 500 g de **fraises** et coupez-les en deux. Posez-les pointe vers le haut sur la crème. Parsemez de **pistaches** concassées et de quelques feuilles de **menthe** (facultatif).

Photos : Rivière/Sucré Salé. Braun

FACILE AVEC BRAUN

Quel plaisir d'offrir à ses invités une tarte faite maison, sa pâte y compris. Grâce à l'accessoire pétrin de ce mixeur-robot multifonction, pétrir et personnaliser les pâtes est un vrai jeu d'enfant. Et pour la garnir d'une crème, le pied avec son fouet travaille les ingrédients en douceur.

Gâteau aux pêches blanches et miel de lavande

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min

1 Pelez et coupez 6 **pêches blanches** en quartiers. Disposez-les dans le fond d'un moule à manqué **beurré** (20 g). Faites fondre 100 g de beurre.

2 Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Dans la cuve du robot, mélangez 4 jaunes d'**œufs** avec 100 g de **sucre,** 200 g de **farine,** 1/2 sachet de **levure** et le beurre fondu, jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène. Fouettez 4 blancs en neige. Mélangez les deux préparations et versez dans le moule. Enfournez 30 min.

3 Démoulez sur un plat de service et arrosez de 4 cuil. à s. de **miel de lavande** chaud. Dégustez frais.

Photo : Desgrieux/Sucré Salé

Verrine de mangue à la crème fouettée

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 min

1 Placez 4 verrines au réfrigérateur. Mixez la pulpe de 2 **mangues** avec 50 g de **sucre.** Montez 2 **blancs d'œufs** en neige avec 50 g de sucre. Incorporez délicatement la purée de mangue. Versez dans les verrines et replacez au réfrigérateur.

2 Fouettez 25 cl de **crème entière liquide** très froide avec 1 sachet de **sucre vanillé.** Réservez au frais.

3 Au moment de servir, décorez les verrines de mangue de crème fouettée.

LE TRUC MALIN

Pensez à réserver la cuve et le fouet 10 min au congélateur avant de fouetter la crème.

Photo : Rouvrais/Prismapix

Tarte aux cerises et aux amandes

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

1 Dénoyautez 500 g de **cerises.** Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Garnissez un moule à tarte de 22 cm avec 1 rouleau de **pâte brisée,** puis déposez les cerises sur le fond. Enfournez pendant 10 min.

2 Dans un saladier, mélangez 3 **œufs** battus avec 100 g de **sucre en poudre** et 1 sachet de **sucre vanillé.** Lorsque la préparation blanchit, ajoutez 100 g de **poudre d'amandes** et 20 cl de **crème liquide.**

3 Sortez la tarte du four et versez la préparation aux œufs et à la poudre d'amandes sur les fruits. Remettez au four 20 à 25 min.

4 Démoulez la tarte et attendez qu'elle soit refroidie avant de la servir.

LE TRUC MALIN
Trois minutes avant la fin de la cuisson, parsemez d'amandes effilées.

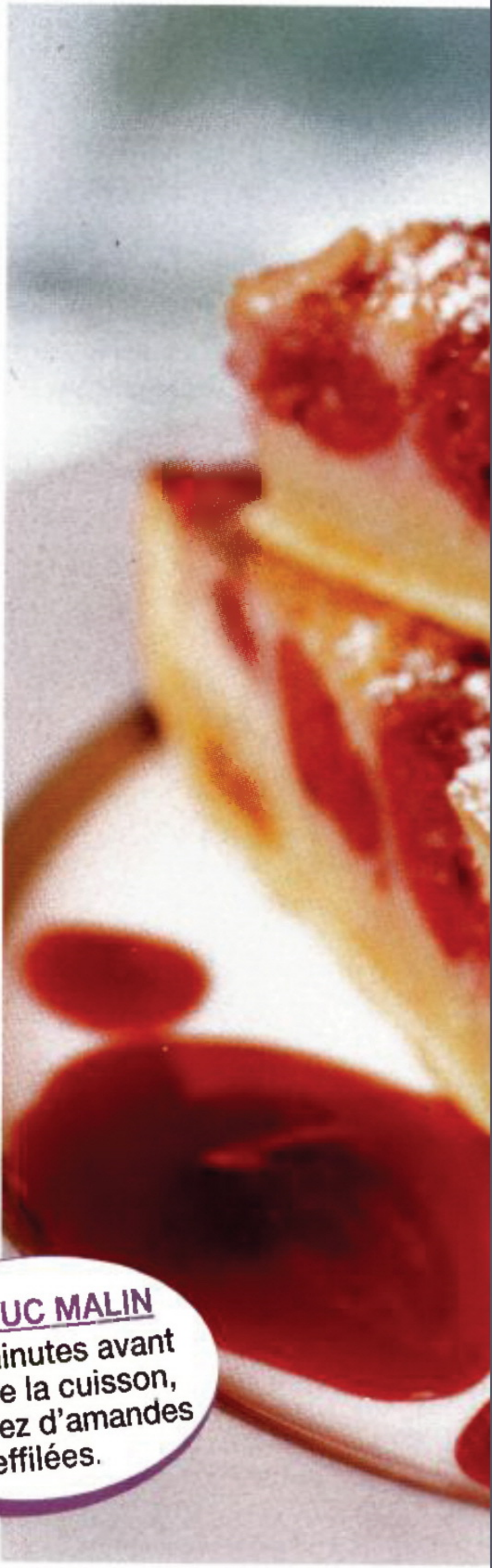


Photo : Kompaniitch/Prismapix. Recette : Mourgues/Prismapix

En avant les petits cocktails qui nous donnent la pêche.

Vitaminé !

Smoothie tomate-concombre

POUR 2 VERRES
Préparation : 10 min

1 Placez 2 grands verres au réfrigérateur. Mettez à dégorger 1 **concombre** pelé et coupé en minces rondelles 15 min dans du **sel.** Pelez et épépinez 4 **tomates.** Épluchez 1 petit **oignon blanc.** Lavez 1 branche de **menthe.**

2 Mixez les légumes avec l'oignon, la menthe, 1/2 verre d'eau, 1 cuil. à café de **sel au céleri** et la menthe 30 secondes.

3 Présentez dans les verres rafraîchis et décorez le bord du verre d'1 rondelle de tomate et de concombre.

Photo : Marielle/Gault/Prismapix

Granité rose framboise et coco

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 min - Attente : 2 h

1 Réduisez 200 g de framboises en purée au mixeur plongeant. Dans une jatte, mélangez-la avec 20 cl de **lait de coco** et 2 cuil. à s. de **sirop de grenadine.** Versez dans un plat en une fine couche.

2 Mettez le plat au congélateur 1 h. Puis raclez la préparation avec une fourchette pour former des grains. Replacez au congélateur et recommencez au bout d'1/2 h. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que tout le contenu du plat soit transformé en grains.

3 Remplissez 4 verrines, préalablement rafraîchies au congélateur, de granité et de framboises. Décorez de **groseilles** et de **menthe.**

Photo : Kompaflitch/Prismapix. Recette : Mourgues/Prismapix.

PUBLICITÉ

En 1 minute, pétrissez la pâte comme un chef !

Adaptés à la cuisine du quotidien, les pains, quiches, pizzas et autres tartes sucrées font le plaisir des petits comme des grands. Grâce au nouveau crochet de pétrissage du **Multiquick Artiste Pâtisserie**, vous pouvez pétrir **en moins d'une minute** toutes sortes de pâtes, même épaisses, pour préparer facilement de délicieux plats au goût de "fait maison".

Polyvalent et talentueux, le robot concentre en un seul appareil toutes les fonctions nécessaires à la réalisation des recettes : il coupe, mixe et hache les ingrédients... Vous n'avez plus qu'à mettre au four !

Avec le Multiquick Artiste Pâtisserie, préparez des tartes, quiches... au goût de « fait maison » !

BRAUN

BRAUN

Mixez, râpez, hachez, pétrissez... en un seul « click »

Envie de préparer de bons plats variés et équilibrés, sans passer des heures en cuisine ? Grâce à la gamme Multiquick Artiste et ses accessoires interchangeables en un seul « click », vous allez mixer, fouetter, hacher, piler, trancher, pétrir… en un tour de main !

Gamme Multiquick Artiste de Braun.
Designed to make a difference.